



Unsere Sorte des Jahres

Corinna

des Packers Liebling!

ideal für
**Wäsche &
Abpackung**

www.europlant.biz

Unsere Sorte des Jahres

Corinna

des Packers Liebling!

Die optisch ansprechende CORINNA ist eine sehr frühe Anschlußsorte, die durch zeitige und hohe Erträge zu überzeugen weiß. Sie erreicht zügig ihre Schalenfestigkeit. Zusammen mit ihrer Lagerfähigkeit bietet sie ein großes Vermarktungsfenster.

Reife

- sehr frühe Anschlußsorte

Knollenmerkmale

- ovale, stabile Knollenform
- sehr flache Augen
- hellgelb - gelbe Fleischfarbe
- glatte Schale

Speisewert

- vorwiegend festkochend
- guter, feiner Geschmack

Ertrag / Ernte

- hohe Erträge
- zügig Schalenfest
- stabile, enge Sortierung



Resistenzen

- Nematoden: Ro1 (9), Ro4 (9)

Lagerung

- keimruhig
- langfristig vermarktbar von Juli - Dezember

Anfälligkeiten

- Schorf: gering
- Eisenfleckigkeit: gering
- Schwarzfleckigkeit: gering
- Beschädigung: gering - mittel

Alle Angaben zu den Sorten beruhen auf Ergebnissen der offiziellen Sortenversuche und/oder eigenen Erfahrungen. Da Kartoffeln ein Naturprodukt sind, kann für die Angaben keine Haftung übernommen werden.

Unsere Rezept-Ideen



Leichter Kartoffelsalat



1 kg Corinna-Kartoffeln, 100 g Kirschtomaten,
1 Zwiebel, 4 EL Oliven, 1/2 Bund Petersilie, 4 EL
Olivenöl, 1 Bund Rucola, 4 EL Essig, Pfeffer, Salz

Gekochte Kartoffeln, Tomaten, Zwiebelringe, Oliven und gehackte Petersilie in eine Schüssel geben. Öl und Essig verschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Über den Salat geben und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Geputzten Rucola unter den Salat heben.



Kartoffelsuppe Ebstorf



500 g Corinna-Kartoffeln, 1 Möhre, 100 g Knollensellerie, 1 Stange Lauch, 3/4 l Brühe, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Kümmel, Oregano, 1/2 Knoblauchzehe, frische Kräuter nach Geschmack, z.B. Petersilie, Dill, Thymian, Basilikum, Schnittlauch etc., 1 Becher Crème fraîche, 100 g Gorgonzola, 2 cl Pernod

Kartoffeln und Suppengrün in der Brühe garen und pürieren. Mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken. Crème fraîche, Gorgonzola und Pernot zufügen und mit Lauchringen garnieren.



Kartoffelkuchen



1 1/2 kg Corinna-Kartoffeln, 300 g würziger Käse,
1 Ei, 4 Knoblauchzehen, 150 g Crème fraîche,
150 ml Milch, Salz, Pfeffer und Muskat

Kartoffeln schälen, waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Form buttern und Kartoffelscheiben und geriebenen Käse abwechselnd übereinander schichten. Knoblauch pressen, mit Milch, Crème fraîche und Ei verquirlen. Mit Pfeffer, Muskat und Salz würzen, über die Kartoffeln gießen. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C (Umluft 150 °C) ca. 1 Stunde goldbraun backen.



EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH

Wulf-Werum-Straße 1 · D-21337 Lüneburg

Tel.: +49 (0)4131 748005 · Fax: +49 (0)4131 7480580

info@europlant.biz · www.europlant.biz



Stand September 2020